

Kasteeldiner



Kasteel Oud Poelgeest

CONGRES | HOTEL | HUWELIJK | FEESTEN

Directeur Jan-Willem Besselink kijkt er naar uit om weer nieuwe mensen te verrassen met al het moois dat restaurant en het kasteel te bieden hebben. “Het is fijn om te zien hoe verrast onze gasten zijn als ze op ons landgoed komen. In de drukke randstad is Oud-Poelgeest een oase van rust; een vaak nog onontdekte plek waar je kunt genieten van historie en cultuur.”

Het restaurant van Oud-Poelgeest, dat sinds een aantal maanden de naam Restaurant Botanicus draagt, staat bekend om zijn eerlijke gerechten. “Culinaire verwennerij noemen wij dat. In de gerechten zijn veel kruiden van het landgoed zelf verwerkt. Oud-Poelgeest was in de achttiende eeuw immers eigendom van Herman Boerhaave, die onder andere directeur van de Leidse Hortus Botanicus was. Elke plant waarvoor in de binnenstad geen ruimte meer was, kreeg een plekje hier in de tuin. Iedereen die hier werkt kan veel over die periode vertellen: we houden hier allemaal van de interessante historie van Kasteel Oud-Poelgeest.”

Chef-kok Erik van der Hulst van Restaurant Botanicus maakt ieder seizoen bijzondere gerechten, en stelt daar een drie-gangen menu mee samen. “Natuurlijk kunnen de gasten het menu zelf uitbreiden met extra gangen of een speciaal wijnarrangement.” De chef weet als geen ander gasten te plezieren met zijn seizoensgerechten, veelal gemaakt van regionale producten. Zo wordt elk diner een complete belevenis waarbij de diverse smaken perfect op elkaar zijn afgestemd. “Je merkt dat de mensen die hier komen eten er echt even uit zijn, en tot rust komen van wege de historische omgeving en de uitgebalanceerde gerechten.”

Wie gaat eten bij Oud-Poelgeest draagt automatisch bij aan het in stand houden van het landgoed. “Alle winst die wij maken, komt direct ten goede aan het behoud van dit cultureel erfgoed.”

Kasteel Oud-Poelgeest



Kasteel Oud Poelgeest

CONGRES HOTEL HUWELIJK FEESTEN

Brood met smeersels per mandje € 3,75

3 Gangen menu € 38,50

Voorgerecht- Hoofdgerecht-Nagerecht

Kaas ipv Dessert € 2.50 Suppl.

4 Gangen menu € 44,50

Voorgerecht-tussengerecht - Hoofdgerecht-Nagerecht

Kaas ipv Dessert € 2.50 Suppl.

5 Gangen menu € 50,50

Voorgerecht-tussengerecht - Hoofdgerecht-Kaas-Nagerecht

Friandises per persoon € 3,50



Kasteel Oud Poelgeest

CONGRES HOTEL HUWELIJK FEESTEN